

満

= O S A K A =

倍



—

= J A P A N =

粒

PACKN-TO

FULLFILLING ONIGIRI





提供：(公社)大阪パビリオン



『究極の塩で魅了!』世界的な塩職人 田野屋 塩二郎 監修の「究極の塩おにぎり」を
2025 大阪・関西万博 大阪ヘルスケアパビリオン内「PACKN-TO」(ぱくんと)が
出店・販売します! 【2025年4月13日(日)オープン】



いちりゅうまんばい
“一粒満倍”



PACKN-TO
FULFILLING ONIGIRI

PACKN-TOのおにぎりを食べると
おなかも心も“倍”満たす

そんな意味を込めた当店のコンセプトです

小さな一粒に大きな想いを込めた
PACKN-TOのおにぎりが
ここ大阪から世界へ

無限に広がり、想いを結ぶ
“幸せのおむすび”となることを願って—

わたしたちは本物の美味しさと
日本の文化をお届けいたします

店名のPACKN-TO(ぱくんと) について



店名であるPACKN-TOにはふたつの意味があります。

ひとつめは「PACK」

直訳すると包むという意味ですが、ここには「気持ちを、おにぎりを包む」という意味を込めています。

ふたつめは「TO」

こちらには「～へ」という意味、つまり「あなたへ」という言葉になります。

そこにふたつの単語を繋ぐ「-ハイフン」を入れ、「気持ちを込めたおにぎりを、あなたへお届けする」という意を込めた店名です。

究極の塩おにぎりへ 田野屋 塩二郎の「塩」



高知県の製塩職人 田野屋 塩二郎が作る 「完全天日塩」

高知県田野町にてオーダーメイドで唯一無二の塩を作る製塩職人「田野屋塩二郎」。塩二郎の作る塩は現在約4,000件待ちにも及び、4年以上も待つ注文があとを絶たない、まさに天日塩の匠である。



なぜ高知県なのか

高知県の東部に位置する田野町奈半利川の下流で、塩二郎の塩は作られている。

山からは栄養分が近くに流れる奈半利川に下りてきて、他の海岸で海水と真水がうまく混ざり合う場所なのである。この混じり具合は絶妙で、海水だけでつくるよりもはるかに良い塩ができるのである。

おにぎりへ懸けたこだわり



01 オーダーメイドの“塩”

PACKN-TOの塩おにぎりは、高知県の田野屋塩二郎の塩を使用しています。塩二郎の塩は時間をかけて作り上げる「完全天日塩」。国内のみならず、海外からも高い評価を受けている塩二郎氏にオーダーメイドで塩を作っていました。



02 こだわった“水”で炊く

お米にしっかりと水分を含み、ふっくらと柔らかく炊くことができる「超軟水」に、高知県田野海岸の海水と奈半利川によって山からの栄養分を含んだ真水が混ざり合った「鹹水」をブレンド。それによりお米一粒ひとつぶに塩味とミネラルが吸収され、絶妙な塩加減のお米が仕上がります。



03 塩おにぎりは“炊き立て”を提供

炊飯は三菱ジャー炊飯器の「本炭釜 紬」を使用する。しっかりと“粒感”があり、噛むと“もちっ”とした食感と“甘み”が感じられます。しっかりと一粒ひとつぶが立ち続けるので、冷めてもずっと美味しいお米に仕上がります。

フルオーダーメイドの塩で作られる“究極の塩おにぎり”

600円～800円（税込）

何ヶ月もの手間暇をかけ、PACKN-TOのおにぎりに合うよう計算され作られた塩。今までの常識を覆す「究極の塩おにぎり」になったと、自信を持ってお届けできます。



田野屋 塩二郎監修 究極の塩おにぎり

究極の塩巻おにぎり 新緑野沢菜高菜

【予定しているメニュー】

■海賊おにぎり

700円～1,200円（税込）



- ・大漁！とろろ昆布
- ・ええ塩梅 南高うめ
- ・大阪といえば三晃ソース！大蛸丸
- ・ふっくら出汁巻き明太子

■海賊サンド

700円～3,900円（税込）



- ・陸ノ宝～ポークレタスサンド～
- ・伝説ノ宝～最高級淡路ビーフステーキサンド～
- ・海ノ宝～海老ふらいたるたるサンド～

【予定しているメニュー】

■ おにぎり弁当

1,500円～1,800円（税込）



- ・ 天下の台所！黒門だし巻き弁当
- ・ 絶品あご出汁の竜田揚げ弁当

■ おにぎらず重

2,900円（税込）



- ・ 特上淡路ビーフすき焼きと朝倉山椒

【予定しているメニュー】

■甘味

600円～1,500円（税込）

- ・おにぎり屋が本気で作った
栗甘露煮の塩バターおはぎ重



- ・究極の塩を使った塩ソフトクリーム

■ハラールむろ多

2,000円～3,000円（税込）



- ・むろ多のえびカレー
- ・むろ多のココナッツカレー



■おかず

500円～900円（税込）

- ・黒門市場の玉子焼き
- ・焼あご出汁の竜田揚げ

■お飲み物

600円（税込）

- ・冷えた生ビール「新マルエフ」



PACKN-TO

FULFILLING ONIGIRI

「ミライの大阪の食・文化」ゾーン

10:00 - 21:00



〒554-0044

大阪市此花区夢洲中

大阪・関西万博会場内 大阪ヘルスケアパビリオン

株式会社 **オオサカムセンデンキ**

[会社概要]

住所：〒550-0023 大阪市西区千代崎2-7-1 島田ビル

代表者：代表取締役社長 島田 和明 設立：1959年

従業員数：240名（OMDグループ全体）

事業内容：ドコモショップ運営/dbs 法人営業/飲食事業/家電・PC関連の卸売販売/サイネージネットワーク事業/家電製品・通信機器の販売及びそれに伴う工事・メンテナンス/タバコ及びそれに伴う喫煙具の販売/インターネットビジネス/医療機器販売・レンタル